

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, di Indonesia sendiri tersedia berbagai macam makanan yang salah satunya yaitu bakso. Bakso adalah makanan yang banyak disukai masyarakat, karena mempunyai rasa yang lezat dan nikmat. Bakso sendiri terbuat dari daging sapi yang digiling kemudian dibentuk bulat-bulat dan disajikan dengan kuah, sawi serta mie sebagai bahan pelengkap.

Bakso merupakan makanan basah yang tentunya daya simpan bakso tidak bisa bertahan lama. Banyak para pedagang yang tidak ingin dirugikan oleh hal ini, maka dari itu para pedagang biasanya menambahkan pengawet pada bakso buatannya. Masalahnya banyak para pedagang menggunakan pengawet yang berbahaya bagi tubuh atau tidak lazimnya untuk makanan, hal ini yang membuat bakso menjadi tidak sehat lagi untuk dikonsumsi.

Banyak para pedagang bakso menggunakan bahan tambahan pengawet nonmakanan seperti formalin dan boraks, hal ini agar bakso dapat kenyal dan lebih tahan lama sehingga tidak mudah basi. Selain itu, para pedagang juga mempertimbangkan harga pengawet makanan dan nonmakanan. Pengawet nonmakanan harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan pengawet makanan. Hasil penelitian Husni (2007) menyatakan bahwa analisa protein dengan metode kromatografi lapis tipis (KLT) menunjukkan bahwa daging tanpa olahan mengandung lebih banyak asam amino (menunjukkan bahwa mutu proteinnya lebih tinggi) jika dibandingkan dengan daging yang diawetkan dan diolah sedemikian rupa.

Bahan pengawet merupakan bahan kimia yang berfungsi untuk memperlambat kerusakan makanan baik yang disebabkan mikroba

pembusuk, bakteri, ragi maupun jamur dengan cara menghambat, mencegah, menghentikan proses pembusukan dan fermentasi dari bahan makanan. Pengawet memang dibutuhkan untuk menghambat aktifitas mikroorganisme. Dengan demikian penggunaan bahan tambahan diatur sedemikian rupa untuk mempertahankan makanan tetap sehat. Penggunaan pengawet harus mempertimbangkan keamanan pengawet tersebut, tetapi pada kenyataannya masih sering terjadi dalam penggunaan pengawet tanpa mengindahkan kesehatan konsumen (Susilo, 2012)

Untuk mengantisipasi hal tersebut maka pengawet buatan bisa diganti dengan pengawet alami. Peneliti menggunakan pengawet alami yang berasal dari ekstrak wortel dan buah waluh karena dari kedua bahan sayuran ini terdapat betakaroten (β -Karoten) atau pro-vitamin A yang dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi. Buah waluh memiliki kandungan yang hampir sama dengan wortel, salah satunya β -Karoten. Jadi pemanfaatan buah waluh bisa lebih kompleks, tidak hanya dikonsumsi biasa dan dijadikan makanan. Dalam penelitian Gardjito (2006), menyimpulkan bahwa kandung β -Karoten dalam manisan kering labu kuning yaitu 95,9%.

Keswara (2013), dalam penelitian mahasiswa UNY berhasil memanfaatkan ekstrak wortel (*Daucus carota*) sebagai alternatif bahan pengawet bakso yang alami, Dari hasil penelitian yang telah dilakukan tentang uji keawetan bakso, dapat disajikan, yaitu kadar betakaroten dalam bakso sebesar 55.385,3830 mg/100 g dengan lama masa keawetan 4 hari. Untuk itu peneliti menambah ekstrak buah waluh sebagai variasinya, sebagai hasilnya apakah berpengaruh terhadap daya tahan bakso daging.

Hasil penelitian Nasution (2006) menyatakan bahwa analisa zat gizi dan analisa mutu fisik mie basah wortel yang dilakukan dengan uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) serta rangkaian analisa statistik yang menunjukkan adanya perbedaan yang bermakna bahwa mie basah wortel lebih disukai daripada mie basah tanpa wortel. Disamping itu terdapat kandungan beta karoten, protein, kadar abu, dan kadar air ternyata

untuk zat gizi lainnya meliputi lemak, karbohidrat, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi dan serat juga kandungannya lebih tinggi pada mie basah wortel.

Selain menggunakan ekstrak wortel dan ekstrak waluh, bakso juga disimpan dengan suhu yang berbeda. Sehingga mempengaruhi daya simpan bakso. Apabila wortel dan buah waluh dapat digunakan sebagai pengawet alami tentunya masyarakat dan pedagang mendapatkan solusi yang lebih baik untuk bakso yang aman dan sehat. Selain itu harga wortel dan buah waluh yang lebih ekonomis dan mudah didapat dibandingkan forlamin, boraks atau bahan pengawet lainnya. Sehingga dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi para pedagang bakso daging.

Dari uji coba penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, volume ekstrak wortel dan ekstrak buah waluh yang paling baik digunakan untuk uji organoleptik yaitu sebanyak 5ml/200g. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mencoba mengadakan penelitian mengenai: **“PEMANFAATAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota*) DAN BUAH WALUH (*Cucurbita moschata*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI BAKSO DAGING”**.

B. Pembatasan Masalah

Dalam pokok masalah ini agar tidak terlalu luas untuk dibahas, dan dapat mudah memahami masalah dalam pelaksanaan penelitian ini, maka peneliti membatasi masalah yaitu:

1. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini yaitu ekstrak wortel dan ekstrak buah waluh dengan penyimpanan suhu yang berbeda.

2. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah bakso daging sapi.

3. Parameter Penelitian

Parameter dalam penelitian ini adalah daya simpan bakso daging dan organoleptik bakso daging.

C. Perumusan Masalah

Perumusan masalah penelitian dimaksudkan agar masalah yang diteliti dapat dirinci secara baik. Perumusan masalah penelitian ini yaitu:

1. Perlakuan manakah yang memiliki daya simpan paling lama dengan penambahan ekstrak waluh, ekstrak wortel dan penyimpanan suhu yang berbeda?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat pada bakso daging dengan pengawet alami yaitu ekstrak wortel dan buah waluh?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui perlakuan yang memiliki daya simpan paling lama dengan penambahan ekstrak waluh, ekstrak wortel dan penyimpanan suhu yang berbeda.
2. Mengetahui hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat pada bakso daging dengan pengawet alami yaitu ekstrak wortel dan buah waluh.

E. Manfaat

Manfaat yang diharapkan antara lain sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis.

Hal ini dimaksudkan agar dapat digunakan sebagai salah satu referensi pengetahuan sehingga dapat menambah pengetahuan kita tentang bagaimana cara membuat pengawet alami dari ekstrak wortel dan buah waluh pada bakso daging.

2. Manfaat Iptek

Dalam dunia iptek dapat bermanfaat sebagai wawasan agar kedepannya dapat lebih dikembangkan, sehingga dapat memberi perkembangan yang baik dalam hal ilmu dan teknologi. Dengan adanya

iptek yang berkembang memungkinkan kehidupan manusia yang lebih baik, inovatif dan modern.

3. Manfaat Umum.

Manfaat praktis yang diharapkan yaitu hasil dari penelitian ini dapat bahan pertimbangan dalam pembuatan bakso dengan pengawet alami dari ekstrak wortel dan buah waluh. Adapun keuntungan yang didapat:

a. Bagi pembuat atau produsen.

- 1) Dapat meyakinkan konsumen bahwa bakso yang telah dibuat tidak mengandung bahan berbahaya.
- 2) Bakso daging bisa lebih tahan lama dengan penambahan ekstrak wortel dan buah waluh.
- 3) Harga pengawet alami yang relative murah dan mudah didapat sebagai bahan pengawet alami.

b. Bagi pembeli atau konsumen.

- 1) Dapat menikmati bakso daging dengan tanpa mengkhawatirkan adanya kandungan yang berbahaya (pengawet berbahaya) pada bakso daging.
- 2) Dapat menikmati bakso yang bergizi karena mempunyai kandungan nutrisi tambahan dari ekstrak wortel dan buah waluh.